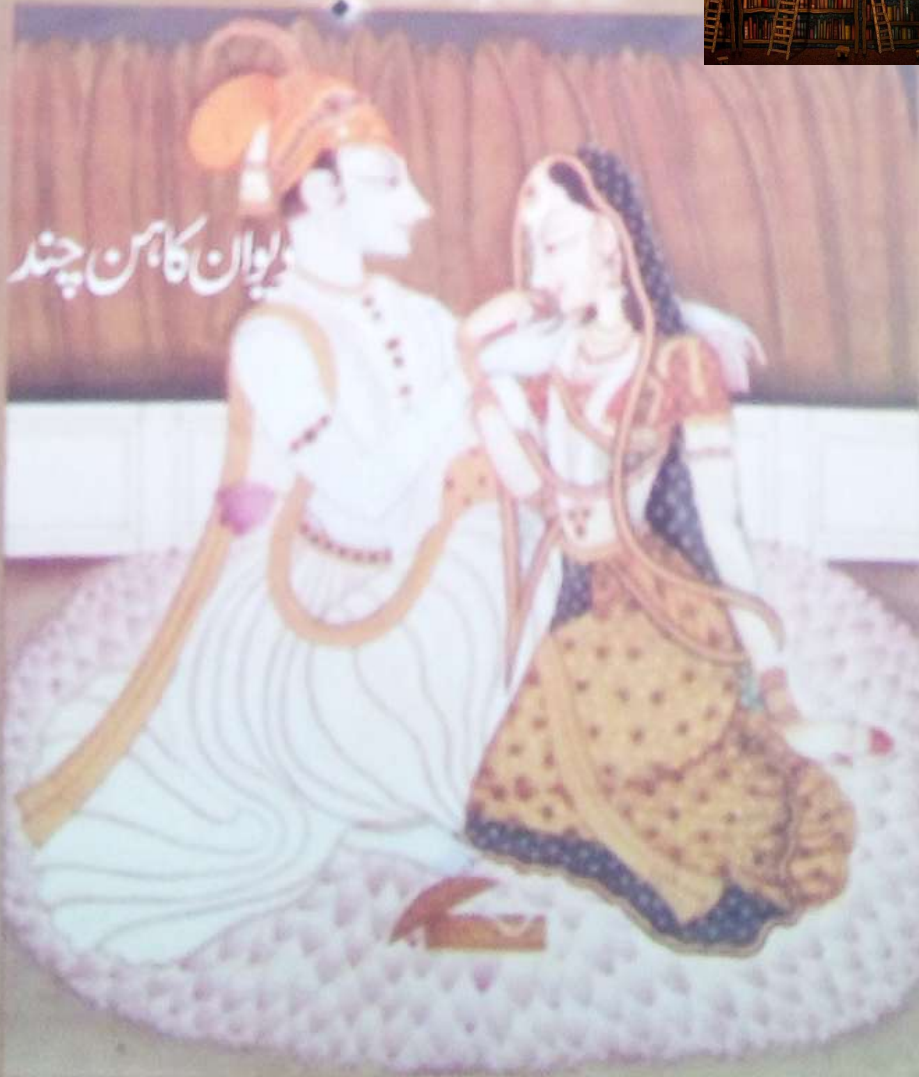
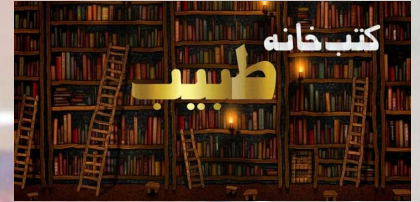


شاہی نسخہ جات کا نادرونا یاب رسالہ

گلدستہ شاہی

رسالہ قوت باہ



یوان کاہن چند

فہرست مضامین

2	اس میں قوت باہ کے طوعے بٹانے کا ذکر ہے	باب اول
8	اس میں قوت باہ کی مجنوں کا ذکر ہے	باب دوم
15	در باب جو قوت باہ	باب سوم
21	صوف جو قوت باہ اور اس کا لائے ہیں	باب چہارم
24	در باب ماء الحکم صوفیوں کا دماغ	باب پنجم
26	معرفیات صوفی باہ	باب ششم
30	در باب طلب مجنون و کار رفتہ	باب ہفتم
36	فصل اول: شربت باہ صوفی باہ	باب ہشتم
37	فصل دوم: فالودہ صوفی باہ	
38	فصل سوم: پند کی جہت قوت باہ و مغلطی	
39	فصل چہارم: جہت پوٹلی جکوت و مغلطی	
40	فصل پنجم: جہت کور جکوت	
41	فصل ششم: ضار صوفی و مغلطی	
42	فصل ہفتم: جہت یا قوتی صوفی باہ	
43	فصل ہشتم: مفر و ادویہ و مقدار خوراک جہت قوت باہ	

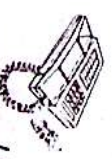


بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ
 ترجمہ: بسم اللہ الرحمن الرحیم
 شہیدانہ
 سے شائع کیا۔

ترجمہ صورت اور معیاری طبیوعات

مداری بچان

ملکہ ولفیال



7660756
 0333-4276640

غزنی سڑک
 لاہور
 نیرا روڈ بازار

Email: Makhdoomrepi@hotmail.com

ناشران و تاجران کتب
 شہیدانہ پبلیکیشنز
 اردو بازار لاہور

قیمت = 60/- روپے

سکھیں ایک سفید اور پاک کپڑے میں باندھ کر دودھ نہ کر دیں ڈال دو۔ جب دودھ گاڑھا ہو سکے
پارے تو پونجی مکھن کی نکال کر پھینک دو پھر ۳ پاؤں مصری ڈال کر مسد یا کھونچ سے ہلاتے جاؤ۔
جب مکھن ہلکے ہو جائے تب ٹھیلے مصری ۵ ماشہ دار چینی لوٹک لالہ پونجی نور زبا نکل ہر ایک ۸
ماشہ ہر ایک میں کر اور پڑے سے پھان کر لیا کر ایک جان کر دیں۔ جب حلو اند کو کورسہ دودھ نے پو
آئے تو ۵ ماشہ زعفران ملا کر اس کو بھی ایک جان کر دیں اور درق نقرہ یا طلا ۶ ماشہ ملا دیں۔
خوراک ۴ اتوں اور پڑے سے پڑے قری سر کو ۶ توڑ لکے کافی ہے۔ ہر تیز ترشی باوی۔

حلوائے سفید گندم:

سفید گندم ۴ اتوں آرد نودہ ۲ اتوں ذروں گائے کے گھی میں بھونیں جب سرخ ہو جائے تو
شیر مصلیٰ آدھ پیر کو آب کر جہر میں توڑ کر ۴ کے سفید گندم کو سرس ملا دیں۔ اور ہلاتے جاؤ تب مکھن
حلو اند نے لگے تو آدھ پڑے ڈیلے ۵ لالہ پونجی نور زبا نکل ۴ مصری ۴ مصلیٰ روئی لودھ پچانی ۴ مصلیٰ
قوری سفید قوری زرد قوری کلکون معطر ۴ ماشہ کھنکھن ۴ سرخ سرخ مصلیٰ سیاہ مصلیٰ دکنی
خوجان ۴ سیاہ زعفران ۴ مصلیٰ روئی با نکل معطر ۴ ماشہ زعفران ۴ معطر ۴ زیتل ۴ شمش ۴ معطر ۴
مکھن کر دکان ہر ایک ایک توڑ ٹھیلے مصری ۵ ماشہ چینی ۴ ہری ہر ایک ۵ ماشہ مکھن ۳ ماشہ معطر ۴
خر ہندی آدھ پاؤں ہسکھٹے معطر ۴ کے سب آدھ یہ کو کٹ کر اور مکھن سرس ہر ایک کر کے
کپڑے سے پھان کر طرے نہ کر مکھن ملا دیں اور معطر ۴ ماشہ مصلیٰ کر اور معطر ۴ ماشہ زیتل ۴
کر دکان کو ہر ایک جان سے کات کر اسے ملا دیں کر ایک جان ہو جائے۔ بعض سکھ اور درق طلا ۶ اور

درق خرم بھی سب ضرورت ملا پا کر تے ہیں۔

خوراک: پاؤں توڑ لکے یہ ان سب ضرورت جس قدر کم ہو مکھن طبیعت پا ہے کھا سکتے ہیں ہر تیز
زخمی باوی جا استعمال۔

یہ حلو اسے صرف قوت باہی کو مفید ہے بلکہ رقت بھی کو آدھ مفید ہے ہر بار کھیر یا کھا ہے۔

حلو اسقوی باہ و تقوی بدان:

پندرہ سرخ ۵۰ عدد کر کے زحالی سے چاروں کا آدھ اس میں ملا دیں اور گائے کے گھی میں
ہر پاں کر دیں بعد ذہ حلی سے مصری کا قوام تیار کر کے کھونچ یا مسد سے جا دیں۔ جب مکھن طرے

گلدستہ شامی

باب اول:

اس میں قوت باہ کے لئے حلو بنائے گا ذکر ہے

حلوائے بھون:

بھون سرخ اسفند گوری ہر ایک ایک چھٹا تک سفید و سبز شیشہ می ذہ حلی سے سب کو ہر ایک
کوٹ کر اور پڑے میں پھان کر غوف ملا دیں۔ پھر زبہ حکن گائے کے دودھ میں غوف نہ کر ملا
کر ملا دیا مکھن جب ملا دیا ہو جائے تو اسے گھی میں ڈال کر بھون لیں۔ جب ملا دیا ہو جائے
تب شہر دی سر اور کھانڈ میں سر کا قوام ملا کر مسد یا کھونچ سے مکھن کر دیں اور مکھن کر تے وقت آدھ
فیلہ لوٹک فیلہ دار اتوں دار چینی اتوں با نکل ایک توڑ خوجان ۳ اتوں ۴ سیاہ معطر ۴ ماشہ اتوں
زعفران ایک توڑ مصلیٰ روئی ۳ اتوں ہر ایک مکھن سرس کے تیلے کر ملا دیں۔ خوراک ۴ اتوں سے ۵
توڑ تک حسب حراج درق طلا ۶ معطر حسب سرخی ہر اتوں کر دیں۔ ہر تیز ترشی باوی۔
نوٹ: یہ قوت باہ کو پڑھا تا اور مانو کی کو دور کرتا ہے۔

حلوائے اورک:

اورک بہت باریک کوٹ کر ۴ سر دودھ میں پچائیں جب ملا دیا ہو جائے کھا کر طبیعت کا
قوام باہی کر مکھن طرے کے حلو تیار کر لیں اور باہام و معطر ۴ سے قدرے زعفران ڈال کر بوقت
قوام خرم کر ملا دیں۔ خوراک ۴ اتوں سے ۵ توڑ تک ہے ہر تیز ترشی باوی۔
نوٹ: یہ قوت باہ کو کھا تا چائیں تو حلو کر ملا دیں۔

حلوائے باہام:

۵۰ عدد سرخ ۵۰ عدد کر کے زحالی سے چاروں کا آدھ اس میں ملا دیں اور گائے کے گھی میں
ہر پاں کر دیں بعد ذہ حلی سے مصری کا قوام تیار کر کے کھونچ یا مسد سے جا دیں۔ جب مکھن طرے

علائے نشاۃ

حوائے مرکب:

حلوائے یوست سخاٹ:

پوست خشکاش سیر کو لے کر اسیر پانی میں جوش دو جب آدھا پانی رہ جائے تو پوست کو نکال کر پھینک دو اور پانی کو صاف کر کے ٹیلہ د رکھو پھر اود یہ ذیل کا سفوف بنا کر پانی نہ گور میں ملا دو اود یہ یہ ہیں کہ مگھاش س تو نہ موصی س تو نہ لوگیک س تو نہ والان بزرگ و نور س تو نہ گھوی س تو نہ دانہ خشکاش س تو نہ خولجان یعنی بڑ پان س تو نہ مصگی س تو نہ تاگیک س تو نہ اسکند س تو نہ پھر ان دو انگوں اود باقی پوست کو ایک سیر گھی میں ڈال کر جوش دو جب پانی حل جائے ادر صرف روغن رہ جائے تو گھی نہ گور میں میدہ گندہ ذال کر بھون لو جب وہ لال ہو جائے تو مصری کا قوام حسب مقدار آرد گندہ میں ڈال کر صلوا بناؤ۔

فہرہ اک حوالہ علی العصاب - پریمیز: رٹی باوی تا استعمال -

حلوائے بیضہ سرخ مقوی باد:

پہنہ سنا دھ دھ گی میں بھون لیں پھر آدھ سیر شکر تری سفید کا تو ام بنا کر طو بنا میں اور
وگت جرتی نہ تھران ہر ایک ماسہ بار یکہ تیں کر ڈال دیں۔

صلواتے جو زمانہ مکمل المعنی و تصورہ:

کہ تقویت باہ اور اس کا رفع مستحق العصاب قنیبہ کو بجز بات سے ہے تا کہ تم دھتورہ
سینہ نصف بکوب شدہ کو لے کر دھیر دودھ گئے اور ایک سیر پانی میں ملا کر نرم آمگ پر پکائیں
بیب پانی میں جائے اتار کر صاف کر کے خشاک دہ کر مسکد نکالیں اور ایک پاؤ پختہ زردی میضہ
مرثعہ کو پاؤ بھجیدہ کو دس ملا کر ایک پاؤ زرد اور مسکد کو دس بریاں کریں۔ جب آماد
نمودہ فرما کر جائے تو آدھ شہر شہر خاص معنی کا تمام ملا کر بطلدی جلدی ملائیں۔ صلواتیاد ہو جائے
گاہ جب سر دودھ جائے تو صوف دار صنی جائے نقل جائے اور زعفران ایک درم
طویل قرطاب ایک قولہ پر بھر کر شرب و باقی تا استعمال۔

جلوائے صفحہ عربی

گنہگار ایک میر اور اس کی ڈیڑھ پاؤں دروغ زور میں ہر یاں کر کے کوٹ کر مٹا دیا۔
 لہذا میرا جس ایک میر آرزو نگاہ اور ایک میر سیدہ گنہگار ملا کر جملہ میر و زانی اشیا کے کور و غن
 کے میں دیدیاں کرو۔ اور یہ اختیار ضرور ہے کہ آرزو نگاہ اور سیدہ جب سرب رخ ہونے کو آئیں
 تب گنہگار کے پانچ نالی جائے ورنہ صل جائے کا احتمال ہے پھر میر شکر زری کا قول میر و زور ہا اور
 میر پانی میں تیرا کر کے اور صاف کر کے ملا دیں اور آگ تیر کر کے کھونچے سے خوب جلا دیں۔
 جب صاف ہو جائے تو مغز بادام، مغز پستہ، مغز بادام، پانچ پانچ تو لہ اور
 زعفران ایک تو لہ اور صوف، دالچینی، صمغی، روغن خوشنجان، عطر قرھاہر ایک ڈیڑھ تو لہ ملا دیں۔

پھر مصری کا قوام بنا کر ڈال دیں اور نچے سے خوب ملا دیں تاکہ کجیاں ہو کر طو اتیا رہ جائے۔ جب سردہر جائے تو سفوف کو نشتہ ملا دیں خوراک دودھ گائے کے ساتھ چھ ماہ سے لے کر ایک تولہ تک ہے۔

بادشاہی حلوا:

میدہ گندم ایک سیر پختہ آرد دو ذائقہ سیر وزن پختہ روغن زرد ایک سیر مصری ۳ سیر مغنیشہ دانہ ڈیڑھ پاؤہ خوشجان پانچ تولہ گوند کلر ایک پاؤہ گوند پیلے گھی میں بھونیں پھر مغنیشہ دانہ اور خوشجان یعنی جڑ پاؤہ کو ملا کر خوب ہار یک کریں اور پیرے میں چھان کر آرد گندم دو تولہ میں ملا کر گھی ڈال کر بھونیں اور گوند کو ہار یک چیں کر اس میں ملا ڈیڑھ۔ جب سرخ ہونے پر آئے تو شربت مصری کا قوام ڈال کر خوب لست پست کریں جب طو اتیا رہ جائے استعمال کریں۔

(نوٹ): آرد گندم جب سرخ ہونے پر آئے تب گوند داخل کریں ورنہ اس کے محل جانے کا احتمال ہے۔

یا دوا شست:

مدت استعمال ہر ایک طو او دہشتہ تک واجب ہے۔



نوٹ: یہ خیال رہے کہ صاف کر لیا جائے اور کوئی علی ہوئی ورنہ اس میں ندر نہ پائے۔

حلوائے انبہ مقوی باہ:

دولہ نمی پٹھے آسوں کا شیرہ سخن سیر شکر سفید یعنی کھا ٹڈ ایک سیر گائے کا گھی آدھ سیر گائے کا دودھ ایک سیر شہد پاؤہ پھر سوختہ ایک تولہ پیل ۶ ماشہ ستارہ ایک تولہ۔ شلب مصری مغنیزہ بادام ہر ایک تولہ۔ خوشجان ۶ ماشہ بہن سرخ بہن سفید ہر واحد ایک تولہ۔ کھل کا موصلا ایک تولہ۔

پچھلادہ خشک آرد نرزا کوٹنے ہوئے آرد تولہ پیلے دودھ میں کھا ٹڈ ڈال کر شربت پکائیں اور بعد مغنیزات کو پکیں کر گھی میں بھون کر شیرہ آبنہ میں ملا دیں پھر آرد یہ کا سفوف ہار یک پیر چھان کیا ہوا شربت اور شیرہ آبنہ میں ملا کر کھلی دار صاف برتن میں بھر کر آگ پر چڑھا دیں اور پیچھے سے ہلاتے رہیں۔ جب مثل نالودہ کے ہو جائے۔ تو اتار کر کھلی دار برتن میں جمادیں۔ خوراک آرد تولہ پر ہیر کچھ پیلے۔

حلوائے شکر قندی:

شکر قندی ابال کر پھیل لیں۔ پھر اس کے گودہ کو روغن زرد میں بھون لیں جب لال ہو جائے تو شربت کھا ٹڈ سفید ڈال کر خوب لست کریں اور خوشبویات کیوڑہ گلاب اور مغنیزہ بادام پستہ ڈال کر جب مثل طو او ہو جائے آگ سے اتار لیں اور حسب مقدار کھلایا کریں۔ یہ حلوائی کو کاڑھا کرتا ہے اور پیدا کرتا ہے۔

حلوائے معمولی بیضہ مرغ:

بیضہ مرغ کو لے کر بمقدار ہر بیضہ ایک تولہ مصری ملا کر گھی میں لست کر کے ٹوکوں کی آگ پکادیں اور کھائیں۔

حلوائے بیہوئے:

زردی بیضہ مرغ ۱۰۰ عدد آرد مرغ مصری گھی گائے ہر ایک ۵ سیر۔ موچیں کبابہ دار یعنی ٹوٹک باطلہ سبارہ، تخم کوچ، تخم پیاز، شلب مصری، شتقل ہر ایک ۱۶ تولہ کوٹ چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر زردی انڈوں اور آرد مرغ کو کلف دست سے مل کر اور گھی داغ کر بھونیں

تولہ۔ لوگ جانتے ہر ایک ایک تولہ۔ سب اجزاء کو ہر ایک مثل سرمد کے پیں کر اور کپڑے میں چھان کر دیر مصری کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔
خوراک ۲ تولہ سے ۳ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء۔

معجون نانخوہ:

جو کہ مقوی باہ و باضم طعام ہے۔ اجڑان کی بھوئی اجودہ سم گاجر سم سمہ سم موملی ہر ایک ۲ تولہ معز اخروٹ مغنہ دانہ نمود اگر ہر ایک ۲ ماشہ جانتے ایک ماشہ ہوزن شہد اور شکر ترشی سفید کے قوام میں ملا کر معجون تیار کریں۔ خوراک ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔ پرہیز ترشی و بادی تا استعمال۔

معجون نانخوہ دیگر:

اجڑان آدھ سیر سم فرس سم آدھ سیر گاجر آدھ سیر، قزقل یعنی لوگک ۹ ماشہ مصطکی ۹ ماشہ، خولجان، خراسانی جانتے ۹ ماشہ ہر ایک دو کائی کو ہر ایک کوٹ چھان کر شکر ترشی سفید کے قوام میں گنا میں معجون تیار کریں خوراک ۹ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک صبح شام۔ فوائد قاعط بخم و بادی مقوی معدہ و گردہ محافظ باہ و باض مخالف ہے اور مرنی کو بڑھاتی ہے۔

معجون ستاور:

• جو مقوی باہ اور تفسیب کو سخت کرتی ہے۔ ستاور دار چینی، مین پھل، ملٹھی، دانہ الائچی خوردہ، بسلوچن، کھنڈ، سرچ سیاہ برہمی، بہو پھل، انگنہ گوی، بدار کی کند جو کہ اکثر کپور پھری سے نکل آتا ہے۔ کباب چینی بھجنہ، لوگک، مصطکی، عتر قرعہ گوند، صندل، سم اوٹکن، سم پازا، اجودہ سم کونج، موملی سفید، موملی سیاہ، کل اجزاء کو ہر ایک میں کر کپڑے میں چھان لیں پھر ادویہ مذکور کی مقدار سے تین حصہ زیادہ شکر ترشی سفید کا قوام بنا کر خوب حل کریں اگر قھوڑی الفون ملاریں تو مسک بھی ہو خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ تک ہے۔ پرہیز ترشی و بادی اشیاء۔

باب دوم:

اس میں قوت باہ کی معجونوں کا ذکر ہے

معجون شہنشاہی:

یہ معجون مقوی باہ، مانغ، دل، جگر ہے موملی سفید ایک تولہ، ابراہیم خام تولہ ۲ ماشہ، خام تولہ ۲ ماشہ، شکر خاص ۳ ماشہ، عطر خاص خوشبو دار ۱۶ ماشہ، زعفران ۲ تولہ، سنبل الطیب ۲ ماشہ، دانہ الائچی خوردہ ۱۶ ماشہ، موز فرتی ۱۰ ماشہ، لوگک ۲ ماشہ، ثعلب مصری ۱۰ ماشہ، فرز تولہ سم اوٹکن ۲ تولہ دار چینی ۱۶ ماشہ، صندل سفید ۵ ماشہ، دھیا ۱۰ ماشہ، طباشیر سفید ۲ ماشہ، بہمن سرخ ۳ ماشہ، یوزیدان ۳ ماشہ، عتر قرعہ ۳ ماشہ، مانغ شتر اعرابی ۱۶ ماشہ، مغز حب القطن ۲ تولہ سنگ ۲ ماشہ، شکر خاص ۲ تولہ، شہد خاص ۲ تولہ، ورق نقرہ ۹ ماشہ، ورق طلا ۳ ماشہ، مصری ۵ تولہ، یوز کو مصری توی میں ہیں کر علیحدہ رکھو۔ اور جو ابرار است کو کسی لوبے کی کڑائی میں ڈال کر آگ پر خوب گرم کر دو۔ پھر ٹھنڈے پانی میں ڈال کر سرد کر دو۔ پھر دو روز متواتر کھل کر اور خشک کر کے علیحدہ رکھو اور ابراہیم کو سوا سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ تاکہ قوام تیار ہو جائے۔ پھر رہ جائے تو صاف کر کے شہد اور مصری اور سر تولہ میں ملا کر جوش دو۔ تاکہ قوام تیار ہو جائے۔ پھر باقی ادویہ کو یا استوائے زعفران و زعفران درق طلا و ورقہ کے شکل میدہ کے ہر ایک کوٹ چھان کر قوام مذکور میں ملا کر یک جان کر دو۔ پھر عطر و زعفران کا اسی طرح کسی لکڑی سے حل کر کے ہلاتے جاؤ۔ جب کلی ادویہ اور عطر و زعفران کے بعد دیگرے مل جائیں تو درق نقرہ و طلا و معجون مذکور میں داخل کر دو اور کہ چینی یا چاندی کے برتن میں با احتیاط رکھو۔ خوراک ۱۶ ماشہ سے ۹ ماشہ تک پرہیز ترشی و بادی یہ معجون سلاطانی ہے جو سلطان قلع الدین طالب اللہ شاہ کے لئے تیار ہوئی تھی۔

معجون بکر ماحیتی:

یہ نسخہ ہمارا ج بکر ماحیت کے لئے تیار ہوا تھا اس سے گردہ اور پشت قوی ہوتی ہے اور باہ زیادہ ہوتی ہے۔ ۲ سیر گوند بکر گھی میں بریان کریں۔ پھر انگنہ گوی، موملی سیاہ ہر ایک ۲ تولہ کنکول، سرچ سیاہ ہر ایک پندرہ تولہ۔ دار چینی، خولجان، کباب چینی، عتر قرعہ، عطر قرعہ ہر ایک ۲

مجموعن فلا سفد بیضی موی:

جو تقویت اعضاء در شہرہ کردہ اور تولید مٹی کے کمال بحرات میں سے ہے۔ ثعلب شقاق، زراوند حرج یعنی گول پنجابی میں اس کو گنگوٹھی کہتی ہیں۔ دارچینی، مکھاں، مرج کالی پوست بلبلہ پوست آملہ بیخ بلبلہ گل بلبلہ بیخ ہندی جس کو پنجابی چترا کہتے ہیں۔ ہر ایک تولد مغز ہارچیل مغز پستہ مغز چلغوزہ ہر ایک ۴ تولد مغز بادام مغز خروٹ موزی مٹی ہر ایک ۳ تولد زردی بیضہ مرغ ۴ عدد کھوپا سوسایر یعنی سفید و شہد خالص صاف شدہ وزن اود یہ سے ۳ حصہ زیادہ بہ طریق مجموعن بنائیں۔ خوراک ایک تولد سے لے کر ۳ تولد تک صبح شام کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی مدت استعمال ۲ ہفتہ۔

مجموعن لالٹانی:

یہ اطباء کے خفیہ رازوں میں سے ہے۔ ثعلب مصری شقاق مصری خار شک، موصلی سیاہ سفید اسکندنا کوری چھالیہ سوٹھ موصلی کے بیج، شلغم کے بیج ترہ تیزک کے بیج مغز کدو مغز ناچیل، مغز چلغوزہ مغز پستہ مغز بادام مغز خند ہر ایک تولد جوز ناشی یعنی دھتورہ ۱۶ ماشہ خور زرد سیاہ تولد مغز بنولہ تولد شہد مصفی وزن اود یہ سے سر چند لے کر سب اود یہ کو ہر ایک کوٹ چھان کر قوام شہد میں ملا کر خوب حل کریں بس بجھ کر کدو مجموعن تیار ہے۔

خوراک ایک ماشہ سے ۹ ماشہ تک دودھ گائے کے ساتھ کھائیں۔ فوائد مقوی باہ ہے اساک لالائی ہے۔ باضہ، پیش و استلا کو بے حد مفید ہے۔

مجموعن سلطان فی دیگر:

موصلی سیاہ سوٹھ، جائق، ترنفل، تخم گاجر، دارچینی، خشکاش، تخم خیار، تخم ہارنگ، تخم پیاز، تخم مولی، تخم بلبلہ، کوکنا را آملہ سب کو کوٹ چھان کر ب ترکیب بالا تین حصہ شہد میں مجموعن بنائیں خوراک ۳ اور کم تک وقت عصر شیر گاؤے کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی۔ ۷ ایوم تک استعمال کرنا واجب ہے۔

مجموعن سلطان فی:

جس کو کھٹکین غازی نے اپنے لئے تیار کیا تھا۔ سوٹھ، جائق، ترنفل، خشکاش یعنی جزیان، مصطکی، کباب چینی، لونگ، عطر، حارہ، ہر ایک ۴ تولد، دارچینی، عود، جادری ہر ایک ایک تولد، شہد خالص مقدار اود یہ سے تین گنا۔ پہلے سب اود یہ کو ہر ایک کوٹ چھان کر صوف بنائیں پھر شہد میں حل کر کے ۳ ماشہ درز کھائیں۔ پرہیز ترشی ۲۱ استعمال مدت استعمال ۲۱ روز۔

مجموعن لال جوتی:

یہ مجموعن مقوی باہ ہے۔ بیخ لیلا، موصلی سیاہ، تخم لمی پوست، بیخ اونٹ کٹارہ، مغز تخم کونج، سب اود یہ، ہوزن لے کر ہر ایک کریں اور اود یہ کے وزن کے برابر شکر تری کا قوام کر کے مجموعن بنائیں۔ خوراک ۴ ماشہ پرہیز ترشی۔

مجموعن چترک:

جھوت باہ میں بے نظیر ہے۔

چترک یعنی شیلرچ ہندی، موصلی سفید پوست درخت کیکر، کٹائی خورز، کٹائی کھان، نیل کیری ہر ایک ساڑھے ترہ ماشہ کو لے کر ٹھکوب کریں۔ پھر ۲۵ سیر پانی میں تر رکھ کر صبح کو پلاٹیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو صاف کر کے اس میں پانی ۲ سیر۔ گوشت بزن غار کی بختی اور ۳ سیر دودھ گائے اور گھی ایک پاؤ آب انگو اور آب موزی یعنی تازہ آب بے شکر ۴ تولد ملا کر پلاٹیں۔ جب غلیظ ہو جائے ہوزن اس کے مصری ملا کر قوام کریں۔ زائل بعد مغز پستہ آرزو نما آرزو کھانہ ہر ایک پاؤ پھر مغز چلغوزہ پاؤ، بھریخ، کوکج، موزی مٹی ہر ایک ۸ تولد ۹ ماشہ، کھڑنگی، بادان ماشہ، مرج سیاہ ساڑھے ترہ ماشہ، تخم دارچینی، لونگ، ہر ایک ۹ تولد سب کو ہر ایک چیں کر اور چھان کر قوام مذکور میں ملا کر مجموعن بنائیں۔ خوراک ایک ایک تولد ۹ ماشہ سے ۲ تولد تک پرہیز ترشی و بادی

استعمال ڈھائی ہفتہ۔

مجھ کو دیکھ:

سویدن کو گلی میں بھونیں اور نکال کر ٹھنڈے ہونے پر ہر ایک پیش لیں۔ پھر اسی گلی میں ہاش کا لایا بھونیں اور نکال لیں اور ہر ایک پیش لیں پھر ہر دو اشیاے میں کھانڈا اور شہد خالص کا دوام حسب مقدار ملا دیں قریب آٹو لہ ہر شاہم کو دو دھ کے ایک پیالے کے ساتھ کھالیا کریں اگر کوئی دوا درآ رہا تو اس ہوتو رو پانچ تو لہ کافی ہے اور شہد و شکر تری ۶ اتو لہ چاہئے۔

مجھ کو دیکھ:

جو حضرت جبرائیل حضرت رسالت پناہ کے لئے لائے تھے۔ جاتفل عکک رومی یعنی گوئد پیت اور مصطفیٰ رومی کو بھی کہتے ہیں۔ سوئدہ و خوجان مصری عطر قرحاً قرفل یعنی لوگک، گڑ پربانا، عود خالص، کباب چینی، سب کو کوٹ چھان کر مقدار ادویہ سے تین حصہ زیادہ شہد خالص میں ملا دیں خوراک دو درم پر بہتر ترشی و بادلی۔

مجھ کو دیکھ:

کو ارش ندوئی، تخم گاجر، تخم شلتوت، تخم پیاز، تخم بلیمون، مغز چغوزہ، حب اقلطل، حب الزلم، بوزیدان، بہمن سرخ، بہمن سفید، تووری سرخ، تووری زرد، تووری نیلمون، مغز نیبہ دانہ لسان العصار یعنی اندر جو ہر ایک ۱۰ اتو لہ سپندان یعنی حرل و ہلیلہ ہر ایک پانچ تو لہ روغن نارجل روغن حب انضر اتنا کر جس میں ادویہ مذکور ترتر ہو جائیں۔ پھر مقدار ادویہ سے دو چند زیادہ شہد خالص ملا دیں۔ مجھ کو کھا کر اوپر سے ایک پیالہ شربت مصری کا پی لیا کریں۔ خوراک ڈیڑھ ماہشہ۔ پر بہتر ترشی و بادلی۔ مدت استعمال ۳ ہفتے۔

مجھ کو دیکھ:

تووری سرخ ۴ اتو لہ عطر قرحاً تو لہ کو کوٹ چھان کر شہد کف گرفتہ میں ملا کر ہر روز ڈیڑھ تو لہ کھالیا کرو۔

مجھ کو دیکھ:

اجوان، تخم زرش، تخم گاجر، تخم بولہر ایک ۲۰ اتو لہ کالی سرخ، تخم مولی، مغز تخم کوئج ہر ایک سات تو لہ۔ عود خام و گوئد یکسر، پند سوتی یعنی حرل، جادری، اندر جو ہر ایک ۴ اتو لہ۔ لوگک ۴ اتو لہ خوجان تین تو لہ، مصطفیٰ عطر قرحاً جاتفل ہر ایک ۴ اتو لہ، مصلی، سیاہ، شونہر ہر ایک سات تو لہ کل ادویہ کو ہر ایک کوٹ کر اور کپڑے سے چھان کر صوف ہڈا میں وزن ادویہ سے نصف وزن برابر سفید اور صاف چینی ملا کر رکھیں۔ پھر کل وزن ادویہ سے دو چند چینی صاف لے کر اور نکھار کر تو لہ تیار کریں اور دوام مذکور میں سب ادویہ کو ملا کر کچے سے خوب حل کریں جب بمشکل مجھ کو بن جائے تو اتار کر احتیاط سے رکھیں۔ خوراک سوا تو لہ ہے پر بہتر صرف ترشی سے لازم ہے۔ فوائد باہر مٹی بد صافی ہے باؤسوں کی مائع شدہ وقت کو بچھ لاتی ہے۔

مجھ کو دیکھ:

جو بے حد متوی بہا ہے پند سوتی یعنی حرل، جادری، جاتفل، لوگک، دارچینی ہر ایک ۵ اتو لہ کل سفید ۶ اتو لہ سب کو ملا کر خوب کوٹ کر جب یکجان ہو جائیں تو ۳ حصہ شہد ملا کر احتیاط سے رکھیں اور مقدار سوا تو لہ کے ہر روز ایک وقت کھائیں۔

مجھ کو دیکھ:

ایک نیم گرم کوئج کا چھلکا دو کر کے ۱۰ اسیر دودھ میں ڈال کر جوش دو۔ جب دودھ جذب ہو جائے۔ تو تخم مذکور خشک کر دھو کر ایک سیر مصلی خشک کو ۱۰ اسیر دودھ میں ڈال کر پکاؤ۔ جب وہ بھی دودھ جذب کر چکے تو اس کو بھی خشک کرلو۔ پھر خراسانی جو ان ایک سیر عطر قرحاً ایک تو لہ تخم گاجر آدھ سیر دانہ خشک سیر ۲ خش یعنی کا ہو و سچ کاؤ آدھ سیر ۲ تخم ادھ سیر ۲ گوئد یکسر یاؤ پھر مغز جوز ہندی یعنی نارجل ڈیڑھ سیر ان سب ادویہ کو ہر ایک کوٹ چھان کر اکٹھا ملا لو۔ پھر سفید اور صاف کھانڈا کی اس قدر چاشنی بناؤ کہ لٹو دین جائیں پھر دودھ تو لہ یا ڈھائی ڈھائی تو لہ کے لٹو دینا لو اور ایک لٹو وقت شام کھالیا کرو۔

فائدہ: غمی، غمی، قدرت، پا سکتا ہے۔ یہ ایک قلمی پرانی کتاب میں لکھا ہے۔ پر بہتر ترشی و بادلی۔

۱۰۰

در باره جہوب قوت باہ

دب سلطانى مقوى باب:

مغز بادام مغز نارنگیل، زعفران، لوگن، جلوری، الائچی، خور، صحر، قرعہ دار، یعنی چوب ہیں۔
کباب، یعنی مصلیٰ سفید مصلیٰ یا بھکھو، تخم اوتھکن، تخم کونج، تخم جڑا، کنج، سمندر پھل، سنگد
رہ، ستارہ، نگہ کیسر، پیڑہ مرغ، عددہ، جوڑا، خراسانی، حال کھنا، ثعلب، مصریٰ، تخم پان، انجون ہر
ایک ۵ ماشہ، مشک ایک ماشہ، کلادو، کیو، بار، یک کھل کر کے پرنے گڑھ، یعنی قند سیاہ میں کوڑی کے
برابر گولیاں بنادیں، بوتھ صبح ۸ گے کے دودھ کے ساتھ پیا جائے۔ ساتھ کھائیں۔ لاثانی
حالات آئے گی۔ پرہیز ترشی مدت استعمال ۲ ہفتے مجرب ہے۔

حب مسک و مقوی باہ:

سباب چینی دار یعنی، قرض یعنی لوگن اپنہ سوتی یعنی حزل عود خالص ہر ایک مساوی الوزن اور دو پندرہ یا دواہ زن اود سے یہ قند سیاہ کہنیل کر چھ ماشہ کی گولیاں بنائے۔ اور ہضہ بھر تک روز ایک گولی کھائے۔ تری سے پوئیز رکھو چھ قوت اور اساک پیدا ہوگا۔ بحرب ہے۔

حب دیگر متقوی و مومنین:

جلوتری ذرا یعنی مکھان زعفران لوگ عطر حاصل سوختہ افون ہر ایک ایک ماشہ کرے کر بار ایک کوٹ چھان کر وزن ادویہ سے دو چند قند سیاہ کھنہ ملاؤ اور ایک ایک ماشہ کی گولیاں بنا معصوم اور دودھ گائے کے ساتھ ایک گولی روز کھایا کرو۔ بحرب ہے۔

حب جانیوں:

مغز کنبجک، غانگی، شتاقل مصری، تازہ تخم، پیاز سفید، پوست خرمائے تخم گن، بنا، ثعلب مصری، ریگ مایہ مساوی الون، زول اور قورقوزی سی، کتوری بھی ملاو۔ سب کو کھل کر کے خوب باریک مش

مجموعان درگیر:

مخبرند قاضی مغربیہ، جیل مغربا دارام محضر چہ محوره سبب
سفید وشتا کلی منہر فسق و دوری سرخ و زرد و رنگون ہر سرہ بہن سرخ و بہن سفید و شخشاں ہر ایک ۶
تولہ سرخ و دار چینی، کالی سرخ، نگھاں و نافہ خشک و قرۃ ہر ایک ۴ تولہ سب کو باہر ایک کوٹ چھان کر
مجھی کھاؤ کے تمام ذال کر لت کریں اور قدرے تر تخمین کا پانی بھی ملا دیں۔ خوراک ڈیڑھ
تولہ پر ہیز تر تھی و باہی۔



ایک سادو الوزن لے کر اور قنوزی کستوری ملا کر کھل کر میں جب خوب بار یک ہو جائے تو لکڑی گوند کے پانی میں چنے کے برابر گولیاں بنا دیں اور دو گولیاں صبح و شام شراب آتے آگے لگھی کے ساتھ کھائیں بحرب ہے۔

فائدہ: بجلو مفلوج کو زائل شدہ طاقت آجاتی ہے اسماک اور تقویت باہ میں اپنا نظیر آپ ہے۔

حب کیسیائے عوشرت:

ریگ مائی، عسکرف، مازد، قنزل یعنی لوگ ہر ایک ۴ تولہ دار شیشخان دار چینی دار قنقرہ ہر ایک ۷ تولہ چینی دار قنطلہ ہر ایک ۳ ماشہ زعفران سفنہ انخون ہر ایک ایک تولہ ریگ مائی زعفران کبابہ عسقر قرھا ہر ایک ۴ تولہ سب ادویہ کو باستثناء افیون کے کوٹ چھان کر سنوف بنا دیں پھر افیون کو پانی میں گھول کر اور صاف کر کے خام تھرا ہوا صاف شفاف پانی سنوف مذکور میں ملا کر لعاب گوند لکڑی کے امداد کے چنے کے برابر گولیاں بنا دیں ایک یا دو گولی جماع سے پہلے گائے کے دودھ کے ساتھ دیں۔ بحرب ہے۔

فائدہ: تقویت باہ و امسک میں بے نظیر ہے۔

حب بیضوی:

ساٹھ عدد سرخ کے انڈوں کی زردی کو ایک سیر غلہ میں ملا کر مثل سرسے کے کھل کر دو پھر لوگ جاتصل دار چینی سرخ سیاہ و سفید پتلا مول نگھاں مصلین ہر سر مصلی ہر ایک پانچ ماشہ عود ایک تولہ بنبر و مشک خالص ہر ایک ایک ماشہ کوٹ چھان کر ملا دو تاکہ یک جان ہو جائیں تب شہد خالص کی امداد سے کوکن پیر کے برابر گولیاں بنائیں ایک گولی صبح اور ایک شام کھائیں۔ ہمارا خود بحرب ہے۔

فائدہ: تقویت بے اشتیاق طبیعت کو مفید ہے۔

حب خراطین:

کچھ تازہ پاک و خشک کی ہوئی ۱۶ تولہ اجڑاں ۱۲ تولہ کوٹ کر چھان لو پھر ہر گڑ پرائے لے

بامزہ لو۔ ایک گولی دو پیال آب انکرو یا شراب انکرو یا آب خوب سیاہ سے کھائیں۔

پیریز: زئی۔

فائدہ: یہ گولی سستی اعصاب بجلو کن کو مفید ہے اور ناگفتہ بہ قوت لاتی ہے۔ بحرب ہے۔

حب تقویت قضیب بجلو:

سخت کھو سحرئی کر زہم اور چھوٹی ہو کولا کر کڑے ٹکڑے کر دو اور سایہ میں سوکھا کر کوٹ لو۔ پھر جو ان کی بھوئی اور آند سیاہ برابر لے کر اور کوٹ کر اس میں ملا دو۔ پھر تینوں دوائیوں کے وزن کے برابر قند سیاہ ملا کر چھوٹے ٹکڑوں کے برابر گولیاں بانڈھیں اور ایک گولی تین ماہ تک برابر کھاتے رہیں۔

پیریز: زئی سے کریں۔

فائدہ: قضیب بجلو تقویت دیتی اور درازی لاتی ہے۔ بحرب ہے۔

حب بنبر:

بنبر حبیب، ثلث مصری، خوشان ہر ایک ۹ ماشہ مشک یعنی کستوری مصلی، قنزل ہر ایک ۴ ماشہ بنبر ہر ایک ۱۰ ماشہ۔ سب اجزاء کوٹ چھان کر فندق کے برابر گولیاں بنائیں اور ہمیشہ ایک گولی شراب یا دودھ گائے یا شیر ترہ تیرک یا آب خوب سے کھائیں۔ ڈیزہ ماشہ تک خوراک ہے۔ الامر طب حبان زیادہ کھائیں۔ پیریز: زئی۔ بحرب ہے۔

فائدہ: بجلو کے لئے بنبر تر یاق ہے کیونکہ ناگفتہ بہ طاقت لاتی ہے اور بولے دین کو رفع کر کے خوشہوار بناتی ہے۔

حب شیر مار:

پارہ شتاقی ہر ایک سادو الوزن لے کر لکڑی سے کھل کر میں ڈال کر گھوٹیں۔ پھر دھتورہ بزر کے بیج لے کر اس کا سر کاٹ کر قدرے گری باقی رکھ کر پارہ شتاقی میں حل کیا ہوا بھریں پھر چنے کے آٹے میں چار انگل مونا پ کے گائے کے گھی میں تلیں۔ جب لال رنگ ہو جائے نکال کر پوسٹ دور کر کے باب عینی، سوٹھ، عسقر قرھا، الالچی دانہ زعفران، بوزیدان، ثلث مصری ہر

حب و نیک:

مومیائی ۳۷ زونڈ گونڈ لکڑی ایک جزو ہمزون مصری ملا کر گلاب میں کھول کر لیں اور بقدر ڈیڑھ ماشہ کے جوہر بنا کر ایک حب دودھ کے ساتھ یا ماء العسل یعنی شہد کے شربت کے ساتھ کھائیں۔ ترشی سے پرہیز کریں۔

حب و نیک:

تجر بہ شاہ بدردالہ بن قندھاری مسک مقوی باہ و داغ پر مہیے۔

جائفل جادوئی دارچینی ترقل یعنی لوگ زعفران تل سیاہ اسپند یعنی حنظل انھون خالص مغز بادام مستشر ہر ایک ۴۲ تولد تراطین یعنی کچھ سے سیاہ ۲۸ ماشہ سب کو باریک کھول کر کے شہد میں حل کر کے جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں۔ ترشی سے تا استعمال پرہیز کریں۔

حب و نیک:

تجر بہ حضرت شاہ جمال الدین تقویت باہ و انزائش منی میں اپنا نظیر آ رہا ہے۔ موصلی سیاہ سفید مغز تخم اوجھن سرولائی کو کھڑو تاج چرخ تال کھانہ مال گنگنی اجمود سوختہ ستا و جاتفل جزوی لوگند دارچینی چوب سیدہ جس کو ہندی میں سیدہ سک کہتے ہیں۔ لسوزہ سنج بند شخرف مدبر اسکندنا گوی زنگنی پوست سنج اوزن کٹارہ ثعلب مصری ہر ایک مساوی الوزن لے کر باریک کوٹ کر کپڑے میں چھان لو اور شہد میں حل کر کے جوہر بناؤ۔ خوراک ایک تولد روز کھایا کرو اور ادھر پر سے دودھ گائے پلایا کرو۔ پرہیز ترشی و بادامی۔

حب و نیک:

جوا مساک لاتی اور منی کو بڑھاتی ہے اور کچھ نشہ لاتی ہے۔ افسیمون جس کو ہندی میں ابا کاس تیل یا امرتیل کہتے ہیں۔ زنجبیل مکمل کباب چینی لوگند جزوی تا کر موٹا زچچور وضیا نکل دھوڑہ ہڑتال ورتی کستوری پوست سنج نمبر ہر ایک ایک تولد معطلی گل گلاب دوج ہر ایک ۴ تولد جائفل سنج نفاح قلعو ہم میں لکھا ہے کہ جنگلی ہیر دوج کا پھل زرد رنگ کا ہوتا ہے۔ زعفران ایک

کر ایک ایک تولد کی گولیاں بنادو۔

حب جوز ماش:

دھوڑہ سیاہ کے پھول خشک کر کے پنے کے برابر گولیاں بنادو۔ ایک گولی ہر روز ۳ ہفتہ تک

کھاد پرہیز ترشی ہے۔

حب عیش افزا:

سک پھکنی موصلی سیاہ ستا و تخم کوج تخم اوجھن پوست سنج کٹارہ مال گنگنی نقد سیاہ برابر کوٹ چھان کر صوف بنادیں۔ جب صوف تیار ہو جائے تو ادھرک کے پانی میں جنگلی ہیر کے برابر گولیاں بنا کر ہر روز ایک گولی گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادامی۔

حب نجدی:

نقد سیاہ چھنا مکمل سیاہ تولد اسکندنا گوی ۱۶ تولد نصف بریان نصف خام ان سب اجزاء کو کوٹ چھان کر ۴۸ گولیاں بنادیں اور ایک گولی روز کھائیں۔ پرہیز ترشی۔

حب محمد شاہی:

یہ محمد شاہ بادشاہ کے لئے حکیم سید طلوی خان نے تجویز کی تھی۔ شخرف مکمل سفید ہر ایک ایک تولد دونوں کو باریک کر کے آگ اب انفرودہ برگ کر لیا آگ اب انفرودہ برگ اریڈ نورستہ برگ سرخ ہر ایک ڈیڑھ پاؤ۔ پس سب کو ملا کر کھول کر لیں۔ جب کل پانی جذب ہو جائے۔ اس وقت جوہر مکمل دانہ جوار کے بنا کر دون فقرہ لپیٹ کر سایہ میں خشک کریں۔ پہلے سات روز تک ایک گولی کھا کر وقت شب میں تین ہیر دودھ جوش دیا ہوا پلا دیں۔ بعد سات روز کے چوتھائی گولی بڑھائیں۔ اور اس کے ساتھ ۳ پاؤ دودھ بھی بڑھائیں۔ تعداد خوراک سات گولیوں تک ہے۔ جب سات گولیاں کھلائیں تو دن رات جس قدر دودھ میرض پلے پلا دیں۔ ۲۱ ہیر تک اس روز دودھ پلاتا نام ہے۔ ترشی بادامی سے پرہیز۔

نوٹ: آزار ماش کا موٹہ نہیں ملا۔

باب چہارم:

سفوف جو قوت باہ اور انساک لاتے ہیں

سفوف مسک:

بھونے ہوئے چے مقعر ہڑتال دیتی، تل سیاہ ہر ایک ساڑھے تین ماش لے کر ہر ایک کوٹ چھان کر ایک ہیر خلوت سے پہلے کھالو۔

سفوف دیگر:

یہ سفوف مانع ضعف باہ جریان نمی و بند کشادہ مقوی و مانع ہے اور قاطع بخار ہے۔ اگر عورت بعد غسل کے استعمال کرے تو حاملہ ہو جائے۔ نیز اسرافش اطفال کو بھی مفید ہے۔
موصلی سیاہ، مثل ایک پاؤ۔ پوست درخت گلوز چھانکے۔ پاری کوئند ڈھاگ ہر ایک ۴ تولہ۔ نج، سیدہ سک، الالہ پچی دار چینی ہر ایک ڈیڑھ تولہ۔ کھنڈر سفید چھانکے کو ہر ایک کوٹ چھان کر ایک کف دست بھاگیں اور اوپر سے دودھ گائے کا پی لیں۔

سفوف دیگر:

دافع پرسیہ و سیلان نمی۔ کثیرہ قلعی ۱۲ ماش، بندو جن، ست گلز، ست صلا جیت، پاکھان ہیر، صندل سرخ ہر ایک اٹھائیس ماش۔ داندہ الالہ پچی خورد ایک تولہ، مصری توی ۱۰ تولہ۔ بزرکیب بالا سفوف بنا کر گائے کے تازہ دودھ کے ساتھ کھائیں۔

سفوف شامہ جہانی:

یہ سفوف شامہ جہانی بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔
کتھوری زعفران، جاتھل، بادار، اجودہ، موم، چرس مانز، بزرنگ، گری ہر ایک ۳ ماش، انسون ڈیڑھ ماش، قرق ۵۵۵، ۳۶ ماش، بزرکیب بالا سفوف بنا کر سکھادہ گائے کے ساتھ ۴ ماش کھائیں۔
نوٹ: عرق لیموں پینے سے اس کا اثر جاتا رہتا ہے۔

قسم کو کوئند ہوتا ہے۔ زعفران ہر ایک ۳ تولہ، بندو سرگاز زبان ہر ایک پانچ تولہ، درق طلا، درق نقرہ ۲۵۵، درق گلاب میں تر کر کے گولیاں، بعد از جوار کلاں کے دانے سے بنائیں۔ ایک گولی صبح اور ایک شام کو کھائیں اور پرے دودھ پی لیں۔

حسب دیگر:

ایہ شتر اعرابی ۳ تولہ، مصلی، رنگ ہر ایک ایک تولہ، بزر اشب، ہضیہ، اشعب، خوشبجان ہر ایک دو تولہ، ہر ایک کوٹ چھان کر گلاب کے عرق میں تر کر کے بعد از ندرق گولیاں بنائیں۔ ایک گولی روز کھائیں اور پرے شراب یا دودھ تازہ پیانی تیرہ تیرک کا پی لیں۔
فائدہ: مقوی دماغ، اعصاب، ریشہ میں بے نظیر ہے۔ قوت مردانگی بدرجہ غایت لاتا ہے۔ بزرگز ترشی یا استعمال۔ ۳ پینے تک استعمال کرنا واجب ہے۔



سفوف دیکر:

ایک چھکنی سوڈہ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تول تول تازہ دودھ لے کھائیں۔ یہ سفوف تقویت باہ میں لاثانی ہے۔

سفوف دیکر:

ثلث مصری شتقل، موصلمین، تخم النجیرہ، دارچینی، مصطکی، گوند بکیر، کالا دانہ، لالہ چنی کلان، ہلکھانہ، خولجان، بوزیدان، اندر جو شیریں، موچرس، سوڈہ، کشتہ قلعی، فولاد، ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تول ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پریتز ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت استعمال ۱۲ روز ہے۔

فوائد طبع جریان میں بجلو ہے۔

سفوف دیکر:

ثلث مصری، بوزیدان، سورجبال، گوند، گجراتی، ہر ایک ایک تول، آرد گھناڑہ ۱۰ تول، شکر سفید ۱۰ تول، نشاستہ ۱۲ تول۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ تول دودھ کے ساتھ روز کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پریتز کریں۔ ۵ ایوم متواتر استعمال کریں۔



سفوف دیکر مقوی باہ:

سنبل کا موصلہ ہر ایک چم کہ ہم وزن کھانڈ ملا کر ایک تول گائے کے دودھ کے ساتھ روز کھایا کریں۔ پریتز ترشی۔ ۳ ہینڈ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیکر:

جوتی کو گاڑھا کر کاٹا ہے اور سرعت انزال کو مٹا دیتا ہے۔
دخت کھرنی کی چھان، سیدہ مک، ہموزن لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تول گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔

پریتز ترشی و جماع تا استعمال۔ دیتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیکر:

گوند بکیر اور بھوہلی برابر لے کر ایک تول روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴ روز۔

سفوف دیکر:

الہی کے سچ لے کر ۴ روز پانی میں بھگو رکھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔ خشک ہونے پر ہر ایک مشی سرسہ کے چیس کر ہموزن کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تول کھایا کریں۔ ترشی و بادی و جماع سے پریتز کریں۔

سفوف دیکر:

سنبل کی چھان، سنبل کی چھلکی، بول کا گوند، بول کی کوئیل، مساوی الوزن لے کر کوٹ چھان کر برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تول۔
فائدہ: بجلوہ، بایکوس الطلاح کے لئے اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں کو قوتوں و دونوں کو مفید ہے خفیہ محرکات میں سے ہے۔

سفوف دیگیر:

یک چھکنی سوڈہ برابر لے کر کوٹ چھان کر سفوف بنادیں۔ خوراک ایک تولہ تازہ دودھ کے کھائیں۔ یہ سفوف تعویث باہن لاثانی ہے۔

سفوف دیگیر:

ثلث مصری شتقل، موصلین، تخم انجیر، دارچینی، مصطکی، گوند کیر، کالا دانہ، لالہ بچی کھان، ہالکھانہ، خوجان، بوزیران، اندر جو شیریں، موچرین، سوڈہ، کشتہ قلعی، فولاد ہر ایک ۱۰ ماشہ لے کر کل ادویہ کو کوٹ چھان کر کشتہ جات ملا کر کھانڈ سفید ملا دیں۔ خوراک ۹ ماشہ سے لے کر ایک تولہ ہے۔ تازہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔ پرہیز ترشی و بادی اور جماع تا استعمال۔ مدت استعمال ۱۲ روز ہے۔

فوائد قلع جریان منی بکثرت ہے۔

سفوف دیگیر:

ثلث مصری بوزیران، سورنجاں، گوند، گجراتی ہر ایک ایک تولہ آرد گھاڑہ ۱۰۰ تولہ، شکر سفید ۱۰ تولہ، نشاستہ ۱۲ تولہ۔ سب کو کوٹ چھان کر سفوف بنادیں ۲ تولہ دودھ کے ساتھ روز کھائیں۔ ترشی بادی جماع سے پرہیز کریں۔ ۱۵ ایوم متواتر استعمال کریں۔



سفوف دیگیر مقوی باہ:

سہل کا موصل ہر ایک چن کر ام وزن کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ روز کھایا کریں۔ پرہیز ترشی۔ ۳ ہفتہ تک استعمال کرنا چاہئے۔

سفوف دیگیر:

جوتنی کوگاڑ کھا کر تازہ ہے اور سرعت انزال کو مبالغہ ہے۔
درخت کمرن کی چھان، تخم، میدہ مک، ہمزون لے کر سب کے برابر کھانڈ ملا کر ایک تولہ گائے کے دودھ کے ساتھ کھائیں۔
پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔ دہشتے برابر استعمال کرو۔

سفوف دیگیر:

گوند کیر، ادو، بھلی برابر لے کر ایک تولہ روز دودھ کے ساتھ کھائیں۔ مدت استعمال ۴۰ روز۔

سفوف دیگیر:

الہی کے سچ لے کر ۴ روز پانی میں بھگو رکھیں۔ ۴ روز کے بعد سیاہ چھلکا اتار کر خشک کریں۔ خشک ہونے پر ہر ایک شعل سرسہ کے چن کر ہمزون کھانڈ ملا کر ہر روز ایک تولہ کھایا کریں۔ ترشی و بادی و جماع سے پرہیز کریں۔

سفوف دیگیر:

بہل کی چھان، بہل کی بھلی، بہل کا گوند، بہل کی کوئیل، سادی، الوزن لے کر کوٹ چھان کر برابر کی کھانڈ ملا کر سفوف بنادیں خوراک ایک تولہ۔
فائدہ: بکثرت مایوس، الطلاق کے لئے اسیر کا حکم رکھتا ہے۔ مردوں عورتوں دونوں کو مفید ہے فقیر، جربات میں سے ہے۔

پانی موافق حاجت
۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت
۵۱۹ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت
۵۲۰ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت



۵۱۸ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت

۵۱۹ شہ عرق کیوزہ عرق الائی عرق کا عرق گلاب ہر ایک ایک شیشہ۔ پانی موافق حاجت

باب پنجم: در بارہ ماء اللحم مقوی دل و دماغ

ماء اللحم بادشاہی:

چوب چینی عمدہ را شیہ تولہ کا دوزبان برگ بارنجیہ یا پتھر بوزیدان ہر ایک ساڑھے
بارہ تولہ لوگ الائی، جاتل، جادری، بادیان، خطائی، چاہ چینی، سبز، کباب چینی، اشتا، نر، بھٹک، گل
گلاب، کھجور، زبک، حنظل، انہن، خشہ، مغربی، عود، قناری، صندل، سرخ، صندل، سفید، مصطکی،
زعفران ہر ایک ۳۷ ماشہ، بلیون ۷ ماشہ، گوشت، حلوان، ساڑھے تین سیر، گوشت، دراج، ڈیرہ سیر،
گوشت، موز، گوشت، کبوتر، پچ، ہر ایک سیر، کھجور، گوشت، بھٹک، زہد، عود، عرق، بید، مشک، عرق، بار، نجیہ،
عرق، کا دوزبان، عرق، گلاب، خالص ہر ایک سیر، مضر، مضر، ۳ سیر، کل اجزاء، ملا کر، گیارہ سیر، پانی، ملا کر
عرق، آتش، کھینچ کر استعمال کریں۔

خوراک ایک تولہ سے ڈیڑھ تولہ تک ہے۔ ترشی، بادی و جماع سے استعمال پر ہیز واجب

یہ نورالدین جہانگیر بادشاہ کے لئے تیار ہوا تھا۔

ماء اللحم دیگر:

گوشت، حلوان، شیر، خوار، عد، بزرگ، تنبول، دودھ، ملی، زعفران، لوگ، دانہ، الائی، خورد، ہر ایک
سات ماشہ، دانہ، چینی ۸ ماشہ، سونف، پاؤ، بجز، گلاب ۲ شیشہ، گوشت، بھڑ، سود، عود، عرق، کیوزہ، دودھ، بول
اگر، خالص، بزر، ۳ سیر، نیمہ، سرخ، ۴ آٹا، نان، گیسر، تری، ہر ایک تولہ۔ مضر، قوی، ایک سیر، اٹھارہ سیر
پانی، ڈال کر، ۱۶ سیر، عرق، نکال لیں۔

ماء اللحم محمد شاہی:

یہ محمد شاہ بادشاہ دہلی کے لئے تیار ہوا تھا۔ گوشت، بزر، خالص، سیر لے کر، اے گرم، مصالحہ کے
تج، میں، جو، نہیں، اور، کار، دوزبان، صندل، قلعین، ہر ایک ۴ ماشہ، گل، کا دوزبان، ۱۲ ماشہ، گل، گلاب

۱۰ عدد زیترو ۵ عدد زعفران ڈیڑھ تولو کو درختی ۴ تولو اس کو دو آتھ کھینچ لیں اور بہکے کے بند کے پاس پوٹلی ان اودیہ کی باندھ دیں۔ زعفران شکن مطر بہار۔ جب عرق نکل چکے تو اس کو پینڈے میں ڈال کر بڑی مضبوطی سے بند کر کے ۵ اور دو تین میں دن کر کے نکال لیں۔
خوراک ایک تولو سے ۴ تولو تک حسب مزاج ہے۔ پرہیز کچھ نہیں اگر ترشی سے پرہیز کیا جائے تو مفید ہوگا۔

فائدہ: تمام عصباتی بیماریوں کے لئے اسیہ کا حکم رکھتا ہے۔ ضعف باہ تغلب قضیب مجلوق کو بدجو غایت مفید ہے اور اساک میں بے نظیر ہے۔

عرق سنبل:

یہ دافع سستی امصاب ہے اور اساک و باہ لانے میں قابل تعریف ہے۔ گل سنبل سایہ میں خشک کر کے اس قدر پھول گلاب اور گل منڈی لو اور کل اجزاء سے نصف وزن گل چنبیلی ملا کر مثل گلاب کے عرق کھینچ لیا اور کام میں لاؤ۔

خوراک ۳ تولو سے ۴ تولو۔ پرہیز ترشی و جماع تا استعمال۔

ایک بوتل ایک مریض کے لئے کافی ہے۔

عرق سنبل:

جو تقویت باہ اعتدال سستی اور امصاب قضیب مجلوق وغیرہ کو نافع ہے۔

سنج درخت سنبل ۵ سیر گل، بیدانجیر، تخم کونج، تخم مولی، تخم گاجر، تخم میٹھی، تخم کرمن، ہر ایک ڈیڑھ تولو والاں بزرگ والاں خورد ہر ایک ۳ تولو۔ سب اجزاء کو نیم کوب کر کے ایک رات دن چھو کر آگ نرم پر عرق مقطر کھینچ لیں حاجت کے وقت سات تولو پی لیں۔

پرہیز: ترشی باوی و جماع تا استعمال۔

عرق رروح حیات:

یہ عرق مشقی اور باخم طحام ہے بدن کو نرم کر کے چہرے کو کشمیری سبب کی طرح سرخ کر دیتا ہے اور دافع سرعوت انزال ہے۔ محافظ اعصاب و ریسہ ہے اور حافظہ کو تقویت دیتا اس کا پیلا فرض

باب ششم:

عرقیات معوی باہ

عرق النساء:

بلبلہ یا پودینہ خشک سلجے، ٹکھڑا نہ ٹکھڑا خشک، تخم پیاز تخم گاجر ہر ایک پاؤ ۴

منزہ بولہ روغن گاؤ پوسٹ درخت پینل پوسٹ درخت پستان ہر ایک نصف سیر یا آب انار شیریں تخم برآمد تخم شام تخم مولی زنجبیل خولجان ہر ایک پاؤ پھر قند سیاہ شیریں، شہادہ گاہ ہر ایک ۴ سیر حلو ان ایک عمر ۴ ماشہ ان سب اودیہ کو نیم کوب کر کے مقدار اودیہ سے پانچ گنا زیادہ پاؤ ڈال کر کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر گھوڑے کی لید میں دن کر دیں۔ جب جوش کھا کر صاف ہر جائے تو ۱۰ سیر بوتل عرق آتھ کے نکال لیں۔ عرق نکالتے وقت اودیہ ذیل کی پوٹلی باندھ کر بہکے میں ڈال دیں۔

لوگک جاتقل زیرہ سیاہ الاچی خورد الاچی کلان صندل سرخ صندل سفید دام الا خورد ہر ایک تولو دار چینی عقد سداب جو چاندی کے برادہ کے ساتھ لیا گیا ہو۔ ہر ایک ۴ تولو زعفران ۱۰ ماشہ۔

عرق تریاق رروح افزا:

صندل سرخ صندل سفید تخم خیارین تخم کاسنی منڈی تخم کاہو یا دیان منجے، مغز بادام ۴ ایک تخم پاؤ غار خشک ایک پاؤ پوسٹ ترن پوسٹ نارنج، تخم خر بوزہ، سیخ سونف، ناگر موٹھا، کوہا اصل السوس الاچی گلاب ترقل ہر ایک ۷ ماشہ طباشر زچہ پورست لیموں پودینہ خشک ہر ایک تخم تولو تخم خرمن، قند، گل دھوا ہر ایک ۵ تولو۔ بلبلہ بلبلہ ہر ایک ۶ تولو۔ سداب گلاب ہر ایک آدھ سیر گلاب کے تازہ پھول ڈھائی سیر، کشن نئی آدھ سیر دھوا خشک ۶ تولو پوسٹ کیر ۵ سارون، جس کو ہندی میں تکر کہتے ہیں ایک تولو مشک خالص ۹ ماشہ، عنبر، عشب دو ماشہ، شتر اعربا ۳ ماشہ قند سیاہ ۱۰ ماشہ کل لادینہ سے ۶ حصے زیادہ۔ گوشت حلو ان ڈھائی سیر، کنجشک زخا

عرق مقوی و مستی طعام:

دارچینی ۲۵ تولہ گل گلاب صندل سفید گوگرد ہر ایک ساڑھے بارہ تولہ۔ سونف کباب چینی ۲۸ دانہ الائچی ہر ایک ۵ تولہ۔ لوگ اندر جو شیریں شقائق مصری زنجبوز جاتل ہر ایک ۱۸ تولہ۔ جادری ۱۴ ماشہ مصلیٰ سبیل پوست شیخ شترخار ہر ایک ڈھائی سیر۔ پوست درخت کیکر ۱۹ سیر قند سیاہ ۲۵ من۔ کل اجزاء کو دو مشکوں میں ڈال کر منہ بند کر کے زمین میں دبا دیں۔ جب ۲۱ روز کے بعد جوڑ لکھا کر صاف ہو جائے۔ تو گلاب ۲ سیر گوشت ۱۵ سیر کجنگک زرمعدہ کبود ۲۰ عدد شامل کر کے عرق حسب مرضی نکال لیں اور خوشبو اور رنگ کے لئے زعفران و کن پچہ سے باندھ دیں۔

خوراک ۵ تولہ سے لے کر ۸ تولہ حسب مزاج ہے۔

جن ادویہ کا عرق نکالنا ہو تو ڈھائی سیر ادویہ میں ۱۰ سیر پانی ڈال کر ایک رات ترک رکھا جائے۔ ہر صبح ۱۰ سیر پانی سے ڈھائی سیر عرق نکالنا چاہئے۔ اس ترکیب کے عرق پرے اعلیٰ درجے کے ہوتے ہیں۔ یہ ترکیب عرقیات مجوزہ صاحب طب فراموش ہے۔



عرق چوب چینی:

ہے۔ تاکھا نہ ہو بھائی سروانی موچرں ناز و پھل ستار و گل دھوا گوگرد سمندر پھل گوند ڈھاک گوگرد کیکر سمندر موکھ ظاہر شلب مصری تیج پتر جات الائچی خورد آت کلہ زن جوت گل پتر موصلی سیاہ موصلی سفید پوست بلبلہ زرد اجوائن دلیکی سونف کشتیزہ برادہ صندلں الائچی کلان خس ہر ایک ۱۴ ماشہ منڈی سبز سیر بھر۔ سب کو جو کوب کر کے ۱۵ سیر پانی میں ایک رات تر رکھ کر صبح کو دو دھوا دیا پھر گھی میں عرق تختا لیں۔ خوراک ۴ تولہ سے ۳ تولہ۔ پرہیز ترشی و بادی۔

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و ریہ سہ و باضم طعام ہے۔ چہرے کو شکرت کی طرح سرخ بنا دیتا ہے۔

چوب چینی سوا سیر دارچینی پونے دو سیر گل دھوا ایک سیر پالچہ خولجان اشناس کا کوئی ہندی تان نہیں ہے مگھ شلب مصری ہر ایک ۲ چھانک۔ پتر جات موکھ ظاہر صندل سفید زنجبوز ہر ایک ۲ چھانک۔ مصلیٰ اگر غرق بارنجہ پیر (جس کو ہندی میں ملی لوثن کہتے ہیں) تیج عرق پانی گلاب زبان گیلانی بہمن سرخ بہمن سفید شقائق مصری کباب چینی تاگر موکھا ہر ایک ۶ تولہ۔ پوست کیکر پونے چار سیر مصری قند سیاہ ہر ایک ایک من۔ سب کو ایک مٹکے میں ڈال کر منہ اس کا بند کر کے ۲۱ روز زیر زمین دفن کر رکھ کر سات سیر عرق درجہ اول کا نکال لیں اور مٹک و زعفران خوشبو کے لئے ملا دیں۔

خوراک ۳ تولہ ہے۔ پرہیز جماع ترشی و بادی۔

ایک مریض کے واسطے ایک بوتل اکسیر کا حکم رکھتی ہے۔

عرق دیگر:

مسک و مقوی باہ محافظہ و مزاج دافع پر مہیہ میلان مٹی۔

پوست خشتاں گل دھوا ہر ایک ۵ سیر۔ کچلہ سوا سیر اجوائن خراسانی سیر قند سیاہ کہنہ ایک من پانی ۲ من۔ سب کو خم میں ڈال کر ۴۰ روز زیر زمین دفن کر رکھ کر عرق حسب مرضی نکال لیں خوراک ایک تولہ عرق باجان کے ساتھ۔

طالب و گریه:

طالب دہلی:

طالبان

در باب طلب مجموع و کار رفت

طلباء و افخ جلق:

لوگ ہنصرانِ عمر حاضر تھے، یعنی مسکن، مکن، توہار، ایک کر کے ڈیڑھ توڑ پھڑ میں ملا کر جو بجا کر وقت حاجت کے ایک گولیاں اپنے لعابِ دہن سے گھس کر لگا دیں۔

طلوع دافع سستی مجلو ق:

ایک سیرس داندانا د شیریں ۴ سیر پوست درخت اثار شیریں دود شیر چھلکا اثار شیریں (جس کو زینال بھی کہتے ہیں) پوست اور چھلکا کو باہر ایک کوٹ چھان کر دس سیر پانی تازہ اور دھیر تیل کون میں ملا کر جوٹ دیں۔ جب نصف رہ جائے تو اس میں داندانا کو کھچی ملا کر جوٹ نرم آگ سے دیتے جائیں۔ جب کل پانی حل جائے اور صرف تیل ہی رہ جائے تو اٹا کر شیریشہ میں بڑی اضیاط سے بند کر کے رکھیں بوقت حاجت مریض کو استعمال کرائیں۔ ۳ ہفتہ کے استعمال سے ناگفتہ بخشی قنیب میں پیدا ہو جائے گی۔

ਗਾਇਕ:

دستورہ سیرے لے کر کوٹ کر صوف بنادیں۔ پھر اس میں ایک سیرتلوں کا تیل اور سیریا پانی صاف ملا کر اسی آنتی میں ڈال کر جوش دو۔ جب پانی بالکل جل جائے اور خالص تیل رہ جائے تو اتار کر کیشمشہ میں مضبوطی سے بند کر کے رکھ بوقت حاجت کے حشفہ چھوڑ کر مالش کرو مفید۔

چڑے گا۔

طالع دریا:

مفسل، جادواری، سہاکر، کوہیہ شیریں، نسیا، انگند، تخم الی، تخم گار، تخم مولی، تخم شلغم،
موصی، بہو، پھلی، لوگ، عطر، حار، جادواری، خولبان، کباب، چینی، ہر ایک ۵ تولہ لے کر، ہر ایک کوٹ

بڑے برتن میں ڈال کر رکھیں جو پانی سے پُر ہو۔ پھر کچھ آدھ سیر لے کر مینڈکوں کے آگے ڈال دیں۔ ایسے ۴ روز کریں۔ ان مینڈکوں کو کھڑے کمرے کے پانی میں جوش دیں روغن اوپر آجائے گا وہ اتار کر طلا کر لیں۔ کل ترکیب یہ ہے کہ پانی کو کسی بوتل میں بھر دیں۔ روغن اور خود بخود آجائے گا۔ تب اتار لیں بعدہ طلا کے برگ پان یا رطل باندھ دیں۔

طلا دیکر روغن زرنخ:

ہڑتال ورتی پھٹکوی، نمک لاہوری ہر ایک ہراڑہ جدا جدا پیش کر ۴ روز رکھیں اور ایک پیالہ چینی پر ایک کپڑا سخت مضبوط باندھ کر پیلے پھٹکوی پھر نمک پھر ہڑتال ورتی کی ترے کر دوسرا پیالہ مکوں آہستہ سے اس پر رکھیں اور گل بھکت کریں۔ احتیاط رہے کہ نیچے اوپر نہ ہونے پائے پھر سرگین اسب میں ۱۰ روز داب رکھیں۔ لیدر کی گرمی سے روغن دوسرے پیالہ میں ٹپک کر آجائے گا۔ اگر جلد نکالنا منظور ہو تو ایک کپڑا آنے سے لپٹ کر گل بھکت کریں۔ اس کے اوپر ایک تو آہنی رکھ کر آگ کو بکوں کی رکھیں۔ روغن پچک چپ کر دوسرے پیالہ میں آجائے گا۔

طلا و روغن شک:

لکھیا سفید ہڑتال ورتی، شگرف ۴ ملہ ساڑھ مفر، جالگوئے موم سفید ہر ایک ۱۲ ماشہ روغن گاؤ ۱۲ ماشہ۔ سب کو بارہ کھل کر کے ایک جہہ کے برابر لے کر خفہ چھوڑ کر ذکر پر ملیں۔ اوپر برگ پان باندھ دیں۔ ۳ روز غایت ایک ہفتہ تک یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں۔ بھدق کے لئے بے نظیر اکسیر ہے۔

روغن طلا و شک دیکر:

۵۱۱ لٹے مرغی کے لوار، قھوڑا گچی ڈال کر توڑے آہنی پر پکا دیں۔ جب سرخ ہونے پر آئیں آہنی چٹوں سے دبا کر روغن نکال لیں۔ اس تیل اٹھ دوں میں دو ماشہ سکھیا بار یک کوٹ چھان کر ملا دیں۔ اور شیشہ میں بند کر کے مضبوط کاگ لگا کر گہیوں کے انبار میں ۳ ہفتہ دبا کر صیت اور خفہ چھوڑ کر مالش کریں۔

دار میخعان کو ڈھلایا سیر پانی میں جدا با بالیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو ۳ شبات روز زرنخ ترے تن پھر صاف شفاف پانی اول اور وسطی خانی کا ایک لوہے کی ٹرائی میں ڈال کر اس میں ایک پاؤ پختہ تیل اٹھ او ۵۱۵ تول پختہ تیل نکال کر خوب پکائیں۔ جب خالص تیل رہ جائے تو صاف کر کے شیشہ میں نگاہ رکھیں اور صبح شام اس کو مل کر رٹھ کا پتہ اوپر باندھ دیں اور قریب ۱۰ ماشہ کے حلوئے مرغی کے ساتھ ملا کر کھائیں میعادات دو ہفتہ سے ۳ ہفتہ تک ہے۔ بحرب ہے۔

طلا دیکر:

از معمولات حکم طلوع خان۔

مورچہ سیاہ رنگ ایک سو عدد جو تھروں پر ہوتے ہیں۔ ان کو لے کر روغن سیاب یا روغن مفر پیر داند یا روغن کچھ ۴ چھٹا تک میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ سات روز کے بعد کپڑے سے چھان کر شیشہ میں ڈال دیں۔ اور قھوڑا سا روغن قصب پر خفہ اور سیون چھوڑ کر مل دیں۔ اوپر برگ اڑھیا برگ پان باندھ دیں۔

فائدہ: تقویت سستی اعصاب قصب مضبوطی کرنا یوں العلان بحرب ہے۔

طلا و عروسک:

حیر بہولی ۴۰ عدد مٹی کے برتن میں ڈال کر اس کے اوپر تلوں کا تیل اتنا ڈالیں جو اوپر تک دوئے مذکور کے آجائے۔ پھر برتن کا منہ مٹی سے لپٹ کر کے بند کر دیں۔ اور برتن مذکور میں ان کے اندر دبا دیں۔ بعد ایک مہینہ کے نکال کر کھل میں ڈال کر خوب حل کریں پھر حل شدہ تیل کو شیشہ میں ڈال لیں۔ بوقت حاجت قصب پر خفہ اور سیون چھوڑ کر ملیں اوپر سے برگ اڑھیا باندھیں ایک ہفتہ یہ عمل کریں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں شدت حملہ پر جعال کریں۔

فائدہ: سستی قصب تندہی اور انتشار مٹی جکوتی کو مفید ہے۔ بحرب ہے۔

روغن طلا و عروسک:

جو طاتی درازی مومائی قصب میں بے نظیر اور بحرب بات میں سے ہے۔ مینڈک ۵ عدد ایک

استعمال کریں۔ پرہیز سرور پانی اور جماع سے تا استعمال کریں۔ بڑا مفید ہے۔

روغن طلاء عجیب:

عطر قرعہ ایک تولہ دار چینی ایک تولہ لوگ ایک تولہ بان ایک تولہ کوشیا ایک تولہ جوجو فی ۲ تولہ تلہ حل ۲ چھٹا تک سب ادویہ کو یک کوٹ چھان کر آدھ سیر پانی ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی حل جائے اور صرف تلہ رہ جائے تو صاف کر کے شیشے میں رکھیں اور تھوڑا تھوڑا کجود کو ہر روز ہاش کریں۔ ۳ ہفتے میں بالکل آرام ہو جائے گا۔



روغن سم الفارسیہ:

سیاہ نکھیا ۲ تولہ کو لے کر ۲ سیر روغن کعبہ میں رکھ کر آگ پر پڑھا دیں جب کل تلہ بند ہو جائے۔ برتن کو آگ سے اتار لیں اور اوراد کو ایک چینی کے برتن میں رکھ کر شبنم میں رکھیں۔ نکھیا تلہ چھوڑ دے گا۔ وہ تلہ بھوق نامہ سرد کار رفتہ کے قفسیب پر خضہ اور خضیر اور سیون چھوڑ کر ایک ہفتہ تک طلا کر دیں۔ مرض کا فوہ ہو جائے گی۔ سرد پانی و استعمال ترشی سے پرہیز کریں۔

طلاء روغن زرنخ:

زرنخ در قیہ پادہ مغز جالگوہ مغز نارجل ہر ایک ۲ ماشہ تر نفل یعنی لوگ جاذری دار چینی ہر ایک ۲ ماشہ۔ تلوں کے تلہ چار تولہ میں سات روز کھل کر کے شیشہ میں رکھیں اور تھوڑا سا لے کر قفسیب پر لیں۔ ادھر پر برگ اربطہ باندھ دیں۔

طلاء و دیگر:

ریگ مائی کچھوئے سلطان عطر قرعہ خ کبیر سفید چھٹی مینڈک کلاں جو تک دول صحرائی برابر لے کر جو کونے کے قابل ہیں کوٹیں۔ اور جودانات کا تیر کر کے باہم ملا دیں اور شیشہ آگنی میں بدستور روغن کھنچیں۔ ایک کوزی کے برابر قفسیب پر لیں۔ اور برگ پان اوپر باندھ دیں ۴۰ روز یہ عمل متواتر رکھیں۔ سرد پانی سے پرہیز کریں۔

طلاء و دیگر:

روغن تر نفل ۵ تولہ لوگ ۵ تولہ دار چینی ۵ تولہ پوست انار شیریں ۵ تولہ سفید کبیر کی جڑ ۵ تولہ حرمل ۵ تولہ۔

ان سب اجزاء کو ہر ایک کوٹ کر ۵ سیر پانی اور پادہ بھر تلہ تلوں میں ملا کر جوش دیں جب سب پانی خشک ہو جائے اور تلہ رہ جائے تو تلہ کو نکال کر کسی شیشہ میں احتیاط سے صاف کر کے رکھیں۔

تھوڑا تھوڑا لے کر بھوق یا کاراز رفتہ کے قفسیب پر لیں شفا ہو جائے گی۔ ۳۰ ہفتہ تک

فصل دوم

فالودہ مقوی بابہ

فالودہ مقوی بیضوی:

بیض مربع ۴۰ عدد زبرخ اعلا سفید ۱۰۰ فالودہ خشخاش ۵۰ فالودہ گندم ۳۰ فالودہ بادام ۵۰ فالودہ پستہ ۵۰ فالودہ عرق کیزہ ۵۰ فالودہ عرق گلاب ۵۰ فالودہ مسطر چلتوزہ ۳۰ فالودہ شیر بادہ ایک سیر مصری توی ۵ چھٹا تک۔
باشٹائے اندوڑوں اور عرقوں کے سبب اجزاء کو کئی قلعی دار صاف برتن میں صاف پانی میں رات بھر جھک رکھیں۔ صبح دوری ڈنڈے سے خوب رگڑ کر دودھی نکال لیں۔ فضلہ پھینک دیں پھر دودھی اودیہ کیے شیر خام اور عرقیات میں ملا کر کسی صاف قلعی دار برتن میں ڈال کر آگ پر چھٹا دیں نرم آنچ پر پکاتے جائیں اور اندوڑوں کو معزوری سفیدی کی ملا کر خوب حل کریں تاکہ برتن کو نہ لگ جائے جب نصف پک جائے تو مصری توی ۵ چھٹا تک پیس کر ڈال دیں اور گاڑھا ہو جانے پر اتار کر کلون میں پیاپالوں میں ڈال دو۔ خود بخود ججم جائے گا۔ سرد ہونے پر جس قدر طبیعت برداشت کر سکے کھاؤ تو مت برداشتی کی بیٹائی غذا ہے۔

فالودہ دوم:

زردی بیض مربع ۸۰ عدد زبرداری ۹۰ ماشہ کو لے کر آدھ سیر دودھ گائے میں حل کر دو۔ پھر ۳

پاؤدودھ گائے ۲ چھٹا تک آب انگوڑ اور ۴ چھٹا تک مسکہ میں سفوف عطر قرھا دار چینی ۱۰ ٹونگک ۱۰ جانتل ۱۰ ثعلب مصری ۱۰ خوشبختان ہر ایک پون ماشہ کو کھل کر دودھ جب یک جان ہو جائیں۔ شیرہ نکال کر نرم آنچ پر قوام فالودہ بنائیں اور قوام مذکور میں مصری ڈھائی چھٹا تک ڈالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو ایک طشت میں جمادیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے چاقو سے کر کے دودھ اور مصری کے ساتھ بوتل معصر کھائیں اور کوئی غذا رات کو نہ کھائیں۔ اگر اشتہا ہو تو صرف دودھ پی لیں۔

فائدہ: ہر دو فالودہ تقویت بابہ تو ولید منی میں بے نظیر۔ دماغی کام کرنے والوں کے لئے اکسیر ہے۔ بھوت اور ست کو لطف زندگی تازہ کا معرہ دیتے ہیں۔

باب ہفتم:

فصل اول

شربت ہائے مقوی بابہ

شربت گاجر:

پیلے چھلکی اور جھلکے سے صاف کی ہوئی گاجریں ۵ سیر لو۔ ۳۰ فالودہ دانہ بہتری اور سات سیر پانی ملا کر ایک قلعی دار برتن میں ڈال کر منہ اس کا آنے سے بند کر دیں اور نرم آنچ دے کر پکائیں۔ جب سرد ہو جائے مل کر آب گاجر کو ایک سفید کپڑے میں چھان کر نکال لو۔ پھر ہر ایک شہد ڈال کر قوام پکاد۔ پھر ایک پوٹی میں سبیل خوشبختان ۱۰ ترخیل ۱۰ دار چینی ہر ایک ڈیڑھ تو لہ زعفران ۹۰ ماشہ باندھ کر ایک سیر پانی میں ڈال کر جوش دو۔ اور پوٹی کو ہاتھ سے ملے رہو تاکہ کل اثر اودھے کاپانی میں آ جائے جب چہارم پانی سوکھ کر رہ جائے تو عرق مذکور قوام میں ملا دیں۔ جب قوام شربت تیار ہو جائے اتار کر شیشوں میں اھیلا دے رکھیں۔

خوراک ۳۰ فالودہ سے ۵۰ فالودہ ایم تک ہے۔ پھر تیز ترشی۔

شربت سیب:

جو مقوی قلب دماغ دبابہ ہے۔

سیب کشمیری ۲۰ آٹا غلے لے کر کوڑے کر کے ۱۰ سیر پانی میں ڈالیں پھر اودیہ ذیل خوشبختان ۱۰ عطر قرھا دار چینی ۱۰ گلاب ہر ایک ۳۰ فالودہ زعفران ۹۰ ماشہ ملا کر سیر عرق ترخیل میں جب عرق تیار ہو جائے تو ۵ سیر چینی سفید کو دودھ سے بگھار کر عرق مذکور میں ملا کر قوام پکاد۔

خوراک ۳۰ فالودہ سے ۵۰ فالودہ۔



فصل چہارم جہت پوٹلی مجہوق و مفلون

ٹی نمبر ۱: ماشہ دودھ دار یعنی آک ۱۰ ماشہ۔ روغن گائے و شہد خالص

عطر زعفران سیاب ہر ایک ۱ ماشہ دودھ دار یعنی آک ۱۰ ماشہ۔ روغن گائے و شہد خالص

ڈیڑھ تولہ سب کو بارہ پیر کھول کر ل کر کے تین قطعات کپڑوں پر لگا دیں۔ حاجت کے وقت ایک بار چھپ کر لے کر رکھ کر اوپر سے پان کا پتہ باندھ دیں۔ اسی طرح ہر سہ بار چات کیے بعد دیگرے

ٹی نمبر ۲: ایک پیر ہر ایک نو اور اس کو آک کے دودھ میں تر کر کے گندھک آملہ ساڑ گھوٹ پی سفید

سوا کھیلہ ہر ایک سات ماشہ، سنبل سفید، پرتال طبعی ہر ایک سوا ماشہ۔ گائے کا گھی ۱ تولہ۔ کل اجزاء کو بارہ کھول کر کھان کر گھی میں ملا کر کپڑا کھور پر لپیپ کریں اور وہ کپڑا کھجور کے اوپر رکھ کر اوپر اس کے پان باندھ دیں۔ اگر آبلہ پڑے تو مسکنا زہ نگاہ کریں۔

ٹی نمبر ۳:

خم مولیٰ ۵ چھٹا تک لے کر آدھ سیر گھی میں ملا کر کے نکال لو۔ پھر ہر دو اجزاء بریان شدہ جدا جدا کر کے تیل اور گھی کو ملا دو۔ اور آگ پر رکھ کر جوش دو۔ دوران جوش میں چربی شیر چربی خوک چربی بھلی چربی سانپ سیاہ ہر ایک سوا تولہ، میکر اسات تولہ، مغز سر مرغ، مغز سر جنگک خاکی ہر ایک ڈیڑھ تولہ ڈال دیں۔ جب اجزاء حل ہو کر ایک چان ہو جائیں۔ تو سفوف کچھوے اور تخم مولیٰ بریان میں سفوف لوٹک دار یعنی ہر ایک ۲ تولہ ملا کر گھی کے ساتھ کسی بارہ کھول کر پان پر باندھ دیں اور اوپر سے پان باندھیں ایک ہفتہ تک عمل کریں صحت کامل ہوگی۔

فصل سوم پنڈی

جہت قوت باہ و مغلظاتی

پنڈی نمبر ۱:

ماش کی دال متھر کا آٹا، نشاستہ جو کا آٹا، چاول کا آٹا ہر ایک ۳ چھٹا تک لے کر ڈیڑھ پاؤ کمی میں بھونیں پھر ۳ پاؤ یعنی سفید کا قوام بنا کر اور رنگھال ۳ ماشہ کا سفوف اور مغز بادام متھر، مغز پستہ، مغز آترودنٹ (الائیچی) خورد ہر ایک ۲ تولہ ڈال کر لٹو دیا جائے (اور در وقت غلطی و طلاء حسب مرضی شامل کریں۔)

پنڈی نمبر ۲:

گل سپاری، کوکمر ذائقہ میں کھان، کمر کس، کمر توڑ پست درخت، بیکر پست درخت، کھجور پست درخت، قالد، گل دھوا، لکھنا، مغز بادام، مغز پستہ، مغز بادام، مغز پستہ، مغز پستہ، ہر ایک تولہ ان سب کو جدا جدا کوٹ چھان کر علیحدہ رکھیں اور گوند گھی میں بریاں کر کے سفوف بنائیں۔ پھر سیدہ گھی کو ڈیڑھ پاؤ روغن زرد میں بھونیں۔ جب سرخ ہو جائے۔ تو ایک ہر پستی سفید کے قوام میں لٹو دیا جائے۔



فصل ششم

ضاد مقوی و ملذذ

ضاد نمبر ۱: تہ بہ تہ فی خار ہاں قدر بوہ کا جھت لے کر روغن کچھ میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۲: سانپ کی چربی اور دھلی کی چربی اور چنگلی سدر کی چربی بکری کے پیشاب میں ۳ روز کھول

کر لے لپ کریں۔

ضاد نمبر ۳: چکاڑ کا خون ملے۔

ضاد نمبر ۴: راہوہ محلی کی چربی ملے۔

ضاد نمبر ۵: چہ چہ کی چکنیاں شہد میں ملا کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۶: آب برگ انگن سر کر میں کھول کر کے ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۷: عطر حار بار یک چیں کر شہد میں ملا کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۸: عطر حار لوگ ہر ایک ڈیزھ قالدہ۔ سوختہ ماش بار یک چیں کر پانی میں گھول کر ضاد کریں۔

ضاد نمبر ۹: عطر حار لوگ ہر ایک ڈیزھ قالدہ۔ سوختہ ماش بار یک چیں کر پانی میں گھول کر ضاد کریں۔

فصل پنجم

جہت کور بجلوق

کور نمبر ۱: رائی، رول، مالکئی، سی سیاہ ہر ایک ڈیزھ قالدہ کوٹ چھان ۳ پوٹیاں بنائیں۔ اور آدھیر

سی کے تل کو تچے میں خوب گرم کریں۔ اور سر پوٹیاں اس میں ڈال دیں۔ پھر نکال کر اس

قدر گرم جوہر صاف سہار کے۔ جہت قیب اور ان پڑا در پیک کریں۔

کور نمبر ۲: برادہ دندان غل ۵ ماش مال کئی ۸ ماش کچھ سیاہ چربی بکرا ہر ایک ۸ ماش۔ دودھ بھیر

کا بطور ضرورت۔ تمام دوائیوں کو کوٹ کو پوٹیاں بنائیں اور بھیر کے دودھ کو گرم کریں اور پوٹیاں اس میں چھوڑ دیں۔ جب گرم ہو جائیں قیب اور پڑا کوٹ مشون کی جگہ پر تنگیں۔ یہ عمل ۲ ہفتہ تک متواتر کریں۔



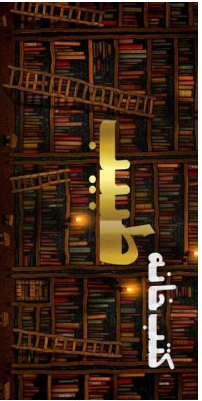
فصل ہشتم

مفرودادیہ و مقدار خوراک

جہت قوت باہ

حم شغلم ۶ ماشہ تخم ترب ۶ ماشہ بہن سرخ ۶ ماشہ بہن سفید ۶ ماشہ یوزیران ۶ ماشہ ثعلب
۶ ماشہ شتاق ۶ ماشہ تورری ۶ ماشہ لوگک ۳ ماشہ زعفران ۳ ماشہ اندر جو شیریں ۶ ماشہ جاوتری ۴ ماشہ
دارچینی ۳ ماشہ سلیجہ ۶ ماشہ سازج ہندی ۶ ماشہ منک کستوری ۲ ماشہ مصطلکی ۳ ماشہ کندر ۴ ماشہ مفر
حب القطن ایک تولہ مفر بادام ایک تولہ مفر پیتہ ایک تولہ مفر نارچیل ایک تولہ مفر اخروٹ ۶
تولہ گھوچی سرخ ۳ ماشہ۔

ہر ایک مفر دوا کے ساتھ شیر مادہ ڈاؤدھ میر مصری ڈال کر پینا مفید ہے۔



فصل ہفتم

جہت یا قوتی مقوی باہ

یا قوتی نمبر:

موتی ان بدہ ۵ ماشہ بڑ موگ ۵ ماشہ زخم خام ۵ ماشہ موخام ۲ ماشہ طیار ۲ ماشہ سازج ہندی
۱۰ ماشہ سبل الطیب ۱۰ ماشہ زعفران ایک ماشہ درونج عطر بی ایک ماشہ بہن سفید ایک ماشہ بہن
سرخ ایک ماشہ اڈا ایک ماشہ نگھاں ایک ماشہ جاتل ایک ماشہ جاوتری ایک ماشہ قرقل ایک
ماشہ مصطلکی ردی ایک ماشہ منک ایک ماشہ نمز حبیب ایک ماشہ شہد ۵ تولہ مصری قوی ۶ تولہ۔

